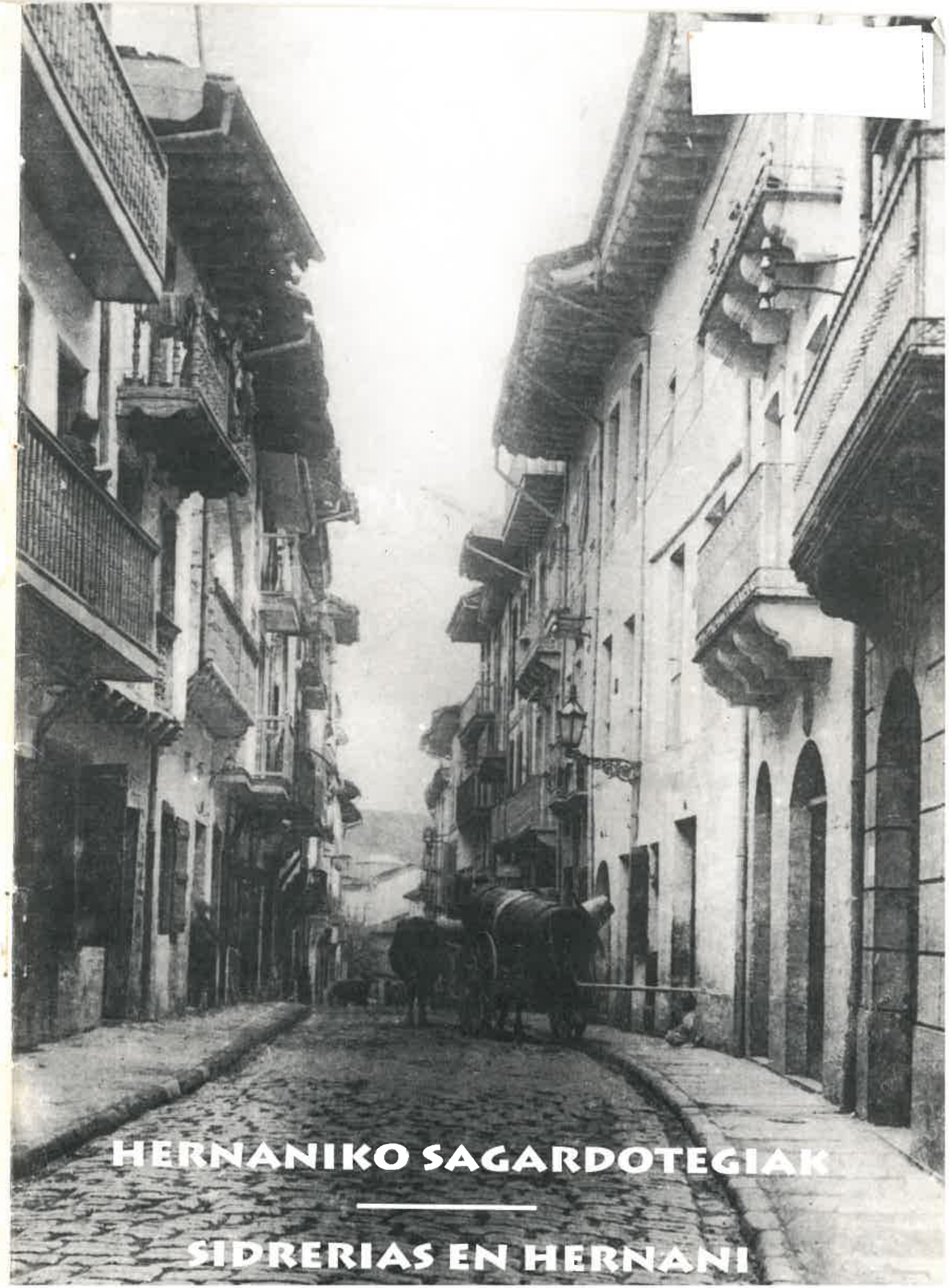

HERNANIKO SAGARDOTEGIAK

SIDRERIAS EN HERNANI

kutxa fundazioa

fundación kutxa

* ITURMENDI
* TXOKO - ENEA
* BENTABERRI
* GORROTXATEGI
* HARRIATSU
* AKARREGI
* IPARRAGIRRE
* REZOLA
* TXANTXE
* MAILUS - TXIKI
* BEAKORTE
* ADARRAGA (poseía 5 sidrerías)

Actualmente las sidrerías que están ubicadas en el término municipal de Hernani son:

* En el barrio de Santa Bárbara:	ALBERRO
* En Martindegi - Oialume:	ZELAIA
* En Fagollaga:	EIZMENDI
* En Akarregi:	AKARREGI
	RUFINO
* En Osinaga:	ALTZUETA
	IPARRAGIRRE
	ELORRABI
	ITXASBURU
	OTSUENEA

Hernani, a 27 de Junio de 1993

COMPARSA DE SAN JUAN

SIDRERIAS DE HERNANI

En reconocimiento a la proyección que las sidrerías han dejado a nuestro pueblo, queremos terminar enumerando, a modo de homenaje, las sidrerías existentes, en el transcurso de este siglo en Hernani.

Según nuestros datos, en los comienzos del siglo XX, las sidrerías ubicadas en nuestro término municipal eran:

* SORGINTXULO
* JAUREGI
* ISTUEGI
* ARGINDEGI
* TXURIA
* ALTZUETA
* ITXASBURU
* IPARBURU

SAGARDOA

Sagardoa sagarra prentsatu eta beratzean lortzen den zukua dugu.

"SAGARDO" euskal izena beste bi hitzen arteko konposaketa dugu, SAGAR eta ARDO ahalegia.

Sagardoak eta sagarrak Euskal Herrian duen aintzinatasuna zehazki ez jakin arren, aintzinatik ezagutua eta, belaunaldiz belaunaldi, hitzez transmititua izan dela pentsa arazten digute aurkitutako ezaugarriek.

Datarik zaharreneko agiria, dakigunez behinik behin, Nafarroako Santxo Haundia Erregeren diploma bat da. 1014ko Apirilaren 17koa da eta agiriaren bitartez Leireko Monastegirako dohaintza bat egiten du. Diplomaren itzulpena honako hau da:

"Hernaniko dermioan, itsasertzean, Donostiakoa dela dioten monastegi bat... bere lur, SAGASTI, arrauntzi, e.a.... eskeintzen eta ematen dugu".

Sagardogintza prozesuak garrantzi haundia izan du gure baserrietan. Horrexegatik, zenbait arau ohitura bilakatu dira egundaino, denboraren poderioz; bai hitzezko transmisioagatik edota sagar eta sagardoaren ohitura/erabileraren erregulazio juridikoarengatik. Aipatu erregulazioak Euskal Foruetan aurkitzen ziren. Adibidez:

- Ehiztariek debekatua zuten sagarrez betetako sagastian barrena abiatzea. Eta sagastiaren jabeak eskubidea zuen bertara hurbiltzen ziren animalia oro bereganatzeko.

- Kupelaren bat intentzio txarrez hautsi edo hustutzen zuena heriotzera kondenatua izaten zen.

- Bost sagarrondo baino gehiago txikitzen zituena, ordea, herbesteratua.

- Urez nahasturiko sagardoa saltzen ausartzen zen edonor 600 "maraizko" izun batez zigortzen zen. Eta bere herriko alkatea, 20 "dukateko" izunaz, halaber.

- Gipuzkoako sagardoa atzerritarrarekiko babestua zegoen, azken honi zegokion baimenik gabe sartzea ukatuz.

- Sagardogintzarako ohizko epe eta prozesuak zaintzeko zaintzaileak hautatzen zituzten.

- Hernanin konkretuki, auzokideentzat nahitaezkoa zen sute kasuan, beran itzaltzeko herrian zegoen sagardoa erabiltzea: garai haietan etxeak egurrezkoak baitziren eta bata bestearen jarraian baitzeuden ondorioz, batek sua hartuz, premiaz ibili ezean, suak herri osoa suntsi baitzesakeen. Eta uraren ezean... TO SAGARDOA!

- Muztioak kupelak gainezkatzen zituenean, sagardogileak zigiatu egiten zituen, zozketa - egunean irekitzeko txandak markatu bitartean. Une hori iritsi bezain laster, sagardogileak sagardotegiko atari lizar adarrez apaintzen zuen.

- XIX. mendearen erdi alderarte, euskal udalerri guztietan, sagardo salmenta erregulatua zegoen. Hernanin, XIV. mendetik aurrera, udal ordenantzek sagardoaren salmenta aldez aurretik eta zozketa bidez ezarritako irekitzen daten zerrendaz bailatuz burutuko zirela agindu zuten. Hau honela izanik, ordenaren arabera lehena zortatua izan zenak bere sagardoa saldu arte bigarrenak ezin zezakeen berea sal, eta horrera guztiak ere...

- Kupelaren zabaltzea, Elizako pulpitotik iragarria izatearekin batera, kanpaien behin eta berrizko jotzearekin berretsia behar zuen izan. Geroago guzti hau BANDO baten hedapenarekin ordezkatua izan zen.

SAGARDOAREN KONTSUMOA ETA SALMENTA

Sagardoa sagardotegietan kontsumitzen eta saltzen zen. Sagardotegien sorrera aztertzerakoan aintzinako garaietara jo behar dugu, lehen aldiz XIV. mendeko idazkietan aipatuak agurtu baitira.

Ziurtzat jotzen da sagardoa egina zen lekuan saltzen zela. Ez dakiguna ordea, zera da: lehenengo sagardotegiek beraien sagardoak beste motatakoen truke saltzen zituzten, ezta aintzinako sagardotegiek gure garaikoaren antzekoa zen, ere.

Euskal Herrian sagardoaren kontsumoa eta salmenta modu ezberdinez eman dira. Mendetan zehar, modu hedatuena (orokorrena) 60 - 400 litro sagardo zuten haritzen eginiko barrika txikien salmenta izan da.

siguiente persona. Cuando la última persona se ha servido, el sidrero tapa el orificio.

EMBOTELLADO

En Euskalherria se comenzó a embotellar la sidra en el siglo XIX. Al comienzo los envases eran de barro con formato de botella de Borgoña y los tapones lacrados. Posteriormente se utilizaron botellas de cristal de todo tipo, siendo la más usada las de litro. Más tarde se embotelló en las de vino (bordelesa), llamadas de tres cuartillos, costumbre que aún perdura en muchos caseríos. Luego se empezó a utilizar el modelo conocido como de "champagne". Actualmente, en concreto, a partir del año 1986, los sidreros vascos establecen un modelo distinto de botella de 75 centilitros y la inscripción SAGARDOA. Siguiendo la tradición el embotellamiento ha de comenzarse durante la luna menguante.

BERTSOLARISMO Y SIDRERIA

Las sidrerías fueron en tiempos los centros en los que se reunían los baserritarras, cuna indiscutible de los bertsolaris, especialmente los domingos y días de fiesta.

Después de la misa mayor era frecuente acudir a oir a los bertsolaris que en más de una ocasión, se pasaban cantando bertsos (historias y acontecimientos famosos han quedado plasmados por medio de bertsos que luego fueron transmitiéndose de generación en generación), durante todo el día y toda la noche. Como anécdota se dice que el bertsolari TXIRRITA pasó una semana entera en la sidrería, y al noveno día, un lunes, fueron a llevarle la ropa de muda limpia.

Las generaciones de "Fernando Amezketarra", "Xenpelar", "Pello Errota", "Txirrita", etc., han hecho época entre finales del siglo pasado y comienzos de éste.

Los concursos de Bertsolaris que actualmente celebran, son la continuación de aquellos nobles enfrentamientos que se disputaban en las sidrerías.

La venta directa del grifo o "canilla" ha sido, durante largo tiempo, una forma frecuente de vender la sidra. En las grandes cubas de las antiguas sidrerías se colocaba el grifo, siempre de madera, en la parte baja del recipiente y a través de él se servía la sidra en Jarras.

Antiguamente, las jarras eran de madera y de una medida determinada. Más tarde, pasaron a ser de barro. Las jarras más usadas eran:

- "pitxarra" ....que contenía unos dos litros.
- "pitxerdi" o "pinta" ....equivalente a un litro.
- "pinterdi" o "de media pinta" .....de medio litro.
- "txikia" ....de un cuarto de litro.
- "txikierdi" ....de un octavo de litro.

El tamaño de las jarras utilizadas que pasaban de boca a boca, dependía del número de personas que estuvieran bebiendo.

Cuando empezaron a aparecer los primeros vasos de cristal, estas jarras utilizadas desde antiguo quedaron en desuso. Hasta épocas recientes, mediados del siglo actual, no ha habido un modelo único de vaso para sidra, éstas variaban según las sidrerías y según las zonas donde estuvieran emplazadas.

Hoy en día el consumo directo de la sidra, que se realiza en la sidrería durante algunos meses del año, es lo que se llama "probaketa" o bebida de la sidra al "txotx".

La "probaketa" consiste en beber la sidra nueva de las kupelas más adelantadas. Sidra que, por lo general, no está aún "a punto" pero que ya deja entrever su carácter y calidad.

Cuadrillas de personas se sitúan en torno a la mesa en las que está dispuesto algún plato típico de nuestras sidrerías, con la particularidad de que nadie se sienta en la mesa, sino que permanecen de pie alrededor de la misma.

Cuando el sidrero diga "mojón" cada uno cogerá su vaso y le seguirá hacia una kupela.

Con un pequeño palito llamado "txiri" se descubrirá un orificio en la madera. De él brotará un fino chorro de sidra que va a estrellarse en los vasos de los catadores. Uno a uno, irán turnándose recogiendo apenas un trago y elevarán el vaso, dando a entender de esa manera que el turno le toca a la

Gaur egun, sagardoaren salmenta barrikaka, desagertutzat eman daiteke, oso oso eskasa baita.

Sagardoaren salmenta zuzena kupeleko iturri edo "kanila"tik saltzea naharoa izan da, urteetan zehar. Aintzinako sagardotegietako kupel haundietan egurrezko iturria kupelaren beheko aldean jarri ohi zen eta bertatik sagardoa pitxar edo txarroetan zerbitzatzen zen.

Aintzinean, txarroak egurrezkoak eta tamaina jakinetakoak ziren. Geroago buztinezkoak izatera iritsi ziren. Hona hemen gehien erabiltzen ziren txarroak:

- "pitxarra" ....bi litro ingurukoa.
- "pitxerdia" edo "pinta" ....litro batekoa.
- "pinterdia" ....litro erdikoa
- "txikia" ....litro laurdenekoa.
- "txikierdia"........................litro zortzirenekoa.

Ahoz aho pasa ziren txarroen tamaina, edaten arizen jende kopuruaren araberakoa zen.

Estraineko aldiz kristalezko edalontziak erabiltzen hasi zenean, aipatu txarroaen erahikera murriztu eta desagertzera jo zuten. Hau honela izanik, mende honen erdi alderarte sagardoarentzako edalontzi modelu zehatzik ez zen ezarri, aipatu modeluak, sagardotegien eta beraien kokagunean araberakoak zirelarik.

Gaur egun, sagardoaren kontsumo zuzena, urtearen zenbait hilabetetan zehar, sagardotegian izan ohi da, kontsumo zuzen honi "Probaketa" edo sagardo edatea "Txotx - erara" deritzaio.

Probaketa kupela aurreratuenetatik sagardo berria edaten datza. Sagardo berri hau, gehienetan, ez da "punttuan" egoten baina bere izaera eta kalitatea dasta daiteke.

Lagun taldeak (kuadrilak), sagardotegietan tipikoak diren jakiekin prest dauden mahaien inguruan kokatzen dira, baina exeri gabe, guztiek bere inguruan zutik dirautela baizik, horixe baita sagardotegiaren berezitazuna.

Sagardogileak "mojon" esatean, bakoitzak bere edalontzia hartu eta bere atzetik joango dira kupel baterantz. Orduan sagardogileak, "txiri" ize-

neko makiltzo batez, egurrean zulotxo bat estaltzen duen seboa kenduko da. Zulo horretatik sagardo txorrotada mehe bat aterako da, dastatzaileen edalontzien kontra lehertuko dena, eta dastatzaileok banan bana, txandatuz, txorrotada hau jasoko dute tantarik gal ez dadin. Tragoska bat jaso duten bezain laster beren edalontzi altxatuko dute, hurrengo lagunari bere txanda dagokiola adieraziz. Azkenekoak edan duenean, sagardogileak zuloa estaltzen du.

SAGARDOAREN BOTEILATZEA

Euskal Herrian XIX. mendean hasi zen sagardoa boteilatzen. Hasieran, boteilatzeko ontzi edo potoak tapoi lakratukoak, buztinezkoak eta Borgonako boteilaren formato berekoak ziren. Ondoren, beirazko (kristalezko) boteilak erabili ziren, litrokoak erabilenak zirelarik. Geroago, hiru lahurdenetako ardo boteiletan boteilatu zen, oraindik ere baserri askotan iraiten duen ohitura delarik. Honen ondoren, ezaguna den "champagne" modeluan erabiltzen hasi zen.

Gaur egun 1986tik aurrera konkretuki, euskal sagardogileak boteilen 75 zl.tako modelo desberdin bat ezartzen dute SAGARDOA inskripzioz.

Tradizioa jarraituz, boteilatzeak hil beheran hasi beharra du.

BERTSOLARITZA ETA SAGARDOTEGIA

Zenbait garaietan zehar sagardotegiak baserritarren biltokia eta bertsolarien seaska izan ohi zen, bereziki igande eta jai-egunetan.

Meza nagusiaren ondorenean naharo zen bertsolariak entzutera joatera. Haiek naizean behin, gau eta egun osoa ematen zuten bertsotan (gertaera eta istorio famatuak bertson bidez iragan dira belaunaldiz, belaunaldi) ihardunez.

- En Hernani, en concreto, era obligatorio para el vecindario el que en caso de incendio usase para su extinción la sidra que hubiere almacenada en la villa: en aquellos tiempos las casas era de madera y estaban casi pegadas, de modo que cuando el fuego prendía en una de ellas podía asolar, sino se intervenía con premura, la villa entera. Y a falta de agua... ¡igual de eficaz era la sidra!.

- Cuando el mosto llenaba las kupelas, el sidrero las sellaba, a la espera de que el orden del sorteo estableciera la fecha de apertura, momento en el que adornaba la puerta de la sidrería con ramas de fresno.

Hasta bien entrado el siglo XIX la venta de sidra estaba regulada en todos los municipios vascos. En Hernani, desde el siglo XV, las ordenanzas municipales regulaban que la venta de sidra, en cada temporada, se efectuaría en un orden previamente establecido por Sorteo, de forma que hasta que el primero de los agraciados por el azar no vendiera su sidra, el segundo no podía sacar la suya, y así sucesivamente.

- La apertura de la kupela debía ser anunciada desde el púlpito de la Iglesia y ratificada por el repicar de las campanas.

Más recientemente se sustituyó por la difusión de un Bando.

CONSUMO Y VENTA DE LA SIDRA

La sidra se consumía y vendía en la SIDRERIA, de cuya existencia nos tenemos que ir a tiempos remotos, aunque las primeras noticias escritas datan del siglo XIV.

No se sabe si las primeras sidrerías venderían sus sidras haciendo transacciones con otras especies, ni tampoco si eran parecidas a las que hemos conocido en nuestra época, pero no cabe duda de que la sidra se vendía en el mismo lugar donde se hacía.

El consumo y venta de la sidra, en Euskalherria, se ha realizado de muy diversas maneras. La forma más generalizada, durante siglos, ha sido la venta en pequeñas barricas de roble que contenían entre 60 y 400 litros de sidra.

La venta de la sidra en barricas se realiza actualmente en muy raras ocasiones, pudiendo afirmarse que prácticamente ha desaparecido.

LA SIDRA

La sidra es el jugo resultante de la maceración y prensado de la manzana.

El sustantivo vasco "SAGARDO" (sidra) está compuesto de dos palabras "SAGAR" (manzana) y "ARDO" (zumo fermentado).

Carecemos de información precisa sobre la antigüedad de la manzana y la sidra en Euskalherria, pero hay indicios para pensar que los vascos las conocían desde tiempos remotos, transmitiéndose su uso oralmente de padres a hijos.

El primer escrito de que se tiene constancia es el diploma del rey Don Sancho el Mayor de Navarra, de 17 de Abril de 1014, por el cual se otorgaba una donación al Monasterio de Leire, que dice:

"Damos y ofrecemos... en los términos de Hernani a la orilla del mar un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, MANZANALES, pesqueras marítimas, etc."

Todo el proceso de elaboración de la sidra ha tenido gran importancia en nuestros caseríos y ello hizo que ciertas normas se tradujesen al cabo del tiempo en costumbres que han llegado fielmente hasta nuestros días, bien por sí mismas o bien en la regulación jurídica de usos y costumbres relacionadas con la manzana y la sidra que están recogidas en los Fueros Vascos. Así por ejemplo:

- Los cazadores tenían prohibido adentrarse en el manzanal lleno de frutos, y su dueño tenía el derecho a quedarse con cuantos animales se acercaban a pastar.

- El que con malas intenciones rompía o vaciaba una kupela era condenado a muerte.

- El que destrozara más de cinco manzanos era expatriado.

- Se multaba con 600 maravedíes a todo el que osara vender sidra mezclada con agua. Y el alcalde de su pueblo era multado con 20 ducados.

- Se protegía la sidra guipuzcoana respecto a la foránea, no dejándola entrar a ésta, sin la autorización correspondiente.

- Se nombraban guardas para vigilar los procesos y los plazos tradicionales para la elaboración de la sidra.

Anekdota gisa, TXIRRITA bertsolariarena dugu: aste oso bat eman omen zuen sagardotegian eta berderatzigarren egunean muda arropa garbia eramatera joan omen zitzaizkion.

Fernando Amezketarra, Xenpelar, Pello Errota, Txirrita, eta abarren belaunaldian aurreko mendearen bukaeraren eta mende honen hasieraren tartekoak ditugu.

Gaur egun ospatzen diren bertsolaritza txapelketak garai hauetan sagardotegietan ematen ziren aurpegiratu jatorren jarraipena dugu.

HERNANIKO SAGARDOTEGIAK

Sagardotegiak gure herriari eman dioten proiekzioa eskertu nahiean, omenaldi gisa, mende honetan Hernanin izan diran sagardotegiak aipatuz bukatu nahi genuke.

Gure datoen arabera XX. mendearen hasieran, gure herrian kokaturik zeuden sagardotegiak hauexek ziran:

* SORGINTXULO
* JAUREGI
* ISTUEGI
* ARGINDEGI
* TXURIA
* ALTZUETA
* ITXASBURU
* IPARBURU
* ITURMENDI
* TXOKO - ENEA
* BENTABERRI
* GORROTXATEGI
* HARRIATSU
* AKARREGI
* IPARRAGUIRRE
* REZOLA
* TXANTXE
* MAILUS - TXIKI
* BEAKORTE
* ADARRAGA (5 sagardotegi zeukan)

Gaur egun Hernanin kokaturik dauden sagardotegiak hauek dira:

* Santa Barbara auzoan:	ALBERRO
* Martindegin - Oialumen:	ZELAIA
* Fagollagan:	EIZMENDI
* Akarregin:	AKARREGI
	RUFINO
* Osinagan:	ALTZUETA
	IPARRAGUIRRE
	ELORRABI
	ITXASBURU
	OTSUENEA

Hernanin, 1993ko Ekainaren 27an

SAN JUANETAKO KONPARTSA